

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
農場	1	農場経営に必要な基本情報(栽培品目名, ほ場や施設の名称・所在地等)を明確にして, 整理し, 必要に応じて文書化
		(1) 全てのほ場や施設の所在地, 名称, 面積, 栽培品目等が分かる台帳を整備していること
農場	2	組織体制を定めて, 責任範囲及び責任者を決定し, 周知するとともに, 責任者の能力を向上するための体制を整備
		(1) 組織体制を定めて, 責任範囲及び責任者を決定し, 周知していること
		(2) 責任者は, 必要な専門知識や最新の情報収集を行っていること
農場	3	農場経営に必要な食品安全, 環境保全, 労働安全, 人権保護, 農場経営管理の継続的改善に関わる要求事項を明確にし, それに沿った方針を策定するとともに, 周知を実施
		(1) 食品安全, 環境保全, 労働安全, 人権保護, 農場経営管理に関する5分野について「農場運営の方針」として定め, 農場内で共有していること
農場	4	本認証基準に沿った農場の管理を実施するため, 農場のルール決定, ルールに基づく運営, 実施状況の確認, 必要に応じた見直しを実施
		(1) 認証基準に沿った農場の管理を実施するため, 農場のルールを定め, 年1回以上自己点検し, 不備や改善点がないか確認していること
農場	5	登録品種の種苗の適切な使用など知的財産の保護・活用
		(1) 登録品種など他者の知的財産を侵害していないこと
		(2) (育成品種, 開発技術等がある場合)育成した品種, 開発した技術, ブランド名等は必要に応じて知的財産権を取得して保護し, 活用していること
農場	6	農場経営の方針に基づいた生産計画を策定し, 実施した農作業を記録するとともに, 実績を計画に対して評価し, 必要に応じて次の計画に反映
		(1) 生産計画表を作成し, 実施した作業を記録するとともに, 計画と実績を比較して, 必要に応じて次の計画に反映していること
農場	7	農場の管理を実証するために必要な記録の内容とその保管期間を特定し, 記録を作成・保存
		(1) 農場の管理に関する記録について, それぞれの保管期間を定めて, 保存していること

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
食品	8	<p>農場の基本情報及びコーデックス規格のHACCPの考え方に沿って、食品安全(品質を含む)に関する危害要因について危害要因分析を実施し、食品安全上のリスクが高いと判断した危害要因について、危害要因による汚染を防止・低減する対策を実施するための農場のルールの設定及びこれに基づく対策の実施、検証、見直しを実施</p> <p>(1) 食品安全に関する危害要因を分析し、リスク評価表を作成すること。また、リスク評価を行い、その結果について検証するとともに対策を実施すること</p>
労働	9	<p>農場の基本情報に基づき、労働安全に関する危害要因を特定してリスク評価を実施し、リスクが高いと評価した事項についてリスクを低減・排除する対策を実施するための農場のルールの設定及びこれに基づく対策の実施、検証、見直しを実施</p> <p>(1) 労働安全に関する危害要因を分析し、リスク評価表を作成すること。また、リスク評価を行い、その結果について検証するとともに対策を実施すること</p>
環境	10	<p>農場の基本情報に基づき、環境に負荷を与える要因を特定してリスク評価を実施し、リスクが高いと評価した事項について、リスクを低減・排除する対策を実施するための農場のルールの設定及びこれに基づく対策の実施、検証、見直しを実施</p> <p>(1) 環境に負荷を与える要因を分析し、リスク評価表を作成すること。また、リスク評価を行い、その結果について検証するとともに対策を実施すること</p>
農場	11	<p>出荷する商品の表示の管理及び収穫記録と結びついた農産物の出荷記録、それ以外の農場の管理等に関する記録の作成・保存</p> <p>(1) 出荷する農産物には、食品表示法等関係法令に基づいた適正な表示を行うこと</p> <p>(2) 出荷に関する記録を行うこと、また、その記録を保存すること</p> <p>(3) 出荷に関する記録は、収穫に関する記録との関連性を明確にすること</p>
農場	12	<p>「かごしまの農林水産物認証マーク」を使用する場合は、使用基準に沿っていること</p> <p>(1) 「かごしまの農林水産物認証マーク」を使用する場合は、使用基準に沿っていること</p>
農場	13	<p>認証された生産物と他の生産物が混入することがないようにライン又はロットを区別していること</p> <p>(1) 生産物の置き場を区別したり、集荷時間を変えるなどしていること</p>

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
食品	14	異品種・異物混入を防止する対策の実施
		(1) 異物混入を防止する対策を実施すること
		(2) (取引先からの要望で品種限定で荒茶を製造する場合)異品種混入を防止する対策を実施すること
農場	15	工程管理の信頼性を確保するための農場のルールに基づく管理を遵守することについての外部委託先との合意
		(1) (外部委託がある場合)工程管理の信頼性を確保するための農場のルールに基づく管理を遵守することについて, 外部委託先と合意すること
食品	16	自家仕上げ茶管理については(1), (2)について対策を講じていること
		(1) 仕上げ茶加工の際, 異物混入等を防ぐ対策を講じていること
		(2) 仕上げ茶は商品としての価値を保つために, 品質保持に必要な対策を講じていること
農場	17	食品安全を確保するための資材等の供給者及び検査機関を含むサービス提供者の評価及び選定に係る方法を定めて実施
		(1) 資材等の供給者及び検査機関を含むサービス提供者は信頼できる業者に依頼すること
農場	18	クレーム及び農場のルール違反への対応手順を定め, 実施し, 記録を作成・保存
		(1) クレーム及びルール違反对応マニュアルを作成し, 記録を保存すること
農場	19	事故や災害等に備えた農業生産の維持・継続のための対策の実施
		(1) 事故や災害等に備えた対策を実施していること
人権	20	雇用・労働環境における人権侵害防止について, 管理方法を定めて実施
		(1) (雇用している場合)雇用・労働環境における人権侵害防止について, 管理方法を定めて実施していること

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
人権	21	<p>技能実習生など, 外国人雇用がある場合, 適切な対応を行うための環境整備等を実施</p> <p>(1) (技能実習生など外国人雇用がある場合)適切な対応を行うために環境整備等を実施していること</p>
人権	22	<p>家族間の十分な話し合いに基づく家族経営の実施</p> <p>(1) (家族経営の場合)家族間の十分な話し合いに基づく家族経営を行うこと</p>
人権	23	<p>労働条件を遵守し, 労使間における労働条件, 労働環境, 労働安全等に関する意見交換を実施</p> <p>(1) (雇用している場合)労働条件を遵守し, その記録を残していること。労使間で年1回以上, 労働条件, 労働環境, 労働安全等について意見交換を実施し, その記録を残していること</p>
農場	24	<p>作業者が必要な力量を身に付けるため, 教育訓練を実施</p> <p>(1) 作業者が必要な力量を身に付けるための, 教育訓練を実施していること</p>
人権 農場	25	<p>業務が原因で負傷, もしくは疾病にかかった農作業従事者を保護するための労災保険の成立手続の実施</p> <p>(1) 必要に応じて労災保険に加入すること</p>
労働 人権	26	<p>適切に実施しなければ危険を伴う機械作業, 高所作業又は農薬散布作業等従事者に対し, 必要な能力及び資格を得るための訓練を実施</p> <p>(1) 資格が必要な作業は有資格者に限定し, 無資格者の資格取得を積極的に推進すること</p>
労働	27	<p>安全に作業を行うための服装や保護具の着用・管理の実施</p> <p>(1) 安全に作業を行うための服装や保護具を着用し, 適切に管理を行うこと</p>
労働	28	<p>茶園の枕地を確保していること</p> <p>(1) 機械が安全に旋回できるように, 茶園の枕地を確保すること</p>

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基 準
労働	29	清潔な水・救急箱の用意, 連絡方法などを含めた事故対応手順を定めて, 農作業従事者等に周知
		(1) 清潔な水・救急箱を用意していること
		(2) 連絡方法などを含めた事故対応手順を定め, 農作業従事者等に周知していること
農場	30	農産物の汚染や事故を防止するため, 食品安全・衛生管理, 労働安全, 環境への配慮に関する入場時のルールを定めて, 農場入場者(訪問者を含む)に対して遵守するよう周知
		(1) 農場への入場時のルールを定めて, 農場入場者に対して周知していること
食品 農場	31	ほ場や施設から通える場所での清潔な手洗い設備やトイレ設備の確保等による衛生管理を実施
		(1) ほ場や施設から通える場所に清潔な手洗い設備やトイレ設備が確保されていること
食品	32	ほ場やその周辺環境(土壌や汚水等), 廃棄物, 資材等からの危害要因による土壌の汚染及び土壌中の危害要因に由来する農産物の汚染の可能性に関する評価の実施, 評価結果に基づく対策の実施
		(1) 土壌汚染に関する危害要因を分析し, リスク評価表を作成すること。また, リスク評価を行い, その結果について検証するとともに対策を実施すること
環境	33	堆肥等の有機物等の活用等による土づくり等を通じた適正な土壌管理の実施
		(1) 有機物の活用など積極的な土づくり等を通じた適正な土壌管理を行っていること
環境	34	土壌の侵食を軽減する対策の実施
		(1) (土壌の浸食を受けやすいほ場の場合) 侵食を軽減する取組を実施していること
食品	35	使用する水の水源を確認し, 水に含まれる危害要因による農産物の安全性に関する評価と, 評価結果に基づく対策を実施
		(1) 水源周辺に水を汚染する施設や物質がないかなど, 使用する水の水源の安全性を確認し記録すること。
		(2) (洗浄施設がある場合) 収穫後に使用する水は, 飲用に適する水を使用するか, 水質検査で安全性を確認した水を使用すること

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
食品	36	<p>生葉洗浄工程における, 洗浄用器具, 洗浄水による生葉の汚染防止を実施</p> <p>(1) 生葉洗浄工程における, 洗浄用器具, 洗浄水による生葉の汚染防止を実施していること</p>
環境	37	<p>ほ場及び農産物取扱施設で発生した排水(排水中の栄養成分を含む)やそれに含まれる植物残さ, 廃棄物等の適切な管理</p> <p>(1) 自らの農場からどのような排水がでているか確認し, 残さや廃棄物が水源に流れ込まないように対策を実施すること</p>
食品	38	<p>農産物取扱施設・設備の保守管理, 点検, 整備, 清掃等の適切な管理に加え, 有害生物(昆虫, 小動物, 鳥類, かび等)の侵入・発生防止対策, 異物, 有毒植物等の混入防止対策を実施</p> <p>(1) 農産物の取扱施設・設備の衛生管理を徹底し, 有害生物等の侵入・発生防止対策を実施していること</p>
食品	39	<p>荒茶の製造エリアは土足禁止, 入場口には土足禁止を啓発する表示物の表示</p> <p>(1) 荒茶の製造エリアは土足禁止, 入場口には土足禁止を啓発する表示物を表示すること</p>
食品 農場	40	<p>喫煙・飲食場所の指定, 農場内の農産物に共通する工程の確認等により, 異物混入やアレルギーと農産物の交差汚染の防止対策を実施</p> <p>(1) 喫煙・飲食は指定した場所で行うこと</p>
食品	41	<p>農産物を適切に保管, 貯蔵し, 調製・出荷作業場, 保管・貯蔵施設など全ての農産物取扱施設における衛生管理を実施</p> <p>(1) 農産物の調整・出荷・保管・貯蔵に関わる施設の衛生管理を徹底すること</p> <p>(2) 農産物に適した温湿度を保つなど適切な環境で保管, 貯蔵していること</p>
食品 環境 労働	42	<p>器具, 容器, 設備, 機械・装置及び運搬車両を把握し, 安全装備等の確認, 衛生管理, 使用前点検, 使用後の整備及び適切な管理を実施</p> <p>(1) 農作業に使用する設備, 機械・器具類は使用前後の点検及び定期的なメンテナンスを実施していること</p>

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基 準
農場	43	計量機器の点検・校正 (1) 計量機器等は定期的に点検・校正を実施し、その結果を記録していること
食品	44	栽培・収穫・調製・運搬に使用する器具・包装容器等や掃除道具及び洗浄剤・消毒剤・機械油等の安全性を確認するとともに、適切な保管、取扱い、洗浄等を実施 (1) 農産物が接触する可能性がある資材の安全性を確認し、適切に保管、取扱い、洗浄等を実施していること
労働	45	機械、装置、器具等の適正な使用 (1) 機械、装置、器具等は、取扱説明書をよく読み、内容を理解してから適切に使用すること
食品 環境 労働	46	食品安全(農産物への接触防止等)、環境保全(環境への流出防止等)、労働安全(火災防止等)に配慮した燃料類の保管の実施 (1) 燃料類は消防法等の定めに従い、適切に保管していること
環境	47	温室効果ガスの削減に資する取組等の実施 (1) 温室効果ガスの発生抑制や省エネルギーに取り組み、省エネルギー計画を作成すること
食品 環境	48	農場から出る廃棄物を把握し、適切に分別・管理して処分するとともに、植物残さ等の有機物のリサイクルに取り組むなど廃棄物の削減を実施 (1) 農場から出る廃棄物を把握し、適切に分別・管理して適正に処分していること (2) 植物残さを土作りに利用するなどして、リサイクルを実施していること
環境 労働	49	農場内の整理・整頓・清潔・清掃の実施、農業生産活動に伴う廃棄物の不適切な処理・焼却の回避 (1) 農場内の整理・整頓・清潔・清掃を実施し、農業生産活動に伴う廃棄物の不適切な処理・焼却を回避すること

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
環境	50	<p>周辺住民等に対する騒音, 振動, 悪臭, 煙・埃・有害物質の飛散・流出等の配慮と対策の実施</p> <p>(1) 周辺住民等に対する騒音, 振動, 悪臭, 煙・埃・有害物質の飛散・流出等の配慮と対策を実施していること</p>
環境	51	<p>ほ場等への鳥獣の接近を制限する取組等による生物多様性に配慮した鳥獣被害防止対策の実施</p> <p>(1) 鳥獣を引き寄せないように, 植物残さ等は管理された場所に保管していること</p>
食品 農場	52	<p>信頼できる供給元からの適正な手段による種苗の入手, 育苗の管理及び種苗の調達に関する記録の保存</p> <p>(1) 種苗(種子, 苗, 種菌)は, 信頼できる業者等から入手し, 育苗の管理及び調達に関する記録を確認し, 保存していること</p> <p>(2) 指定育苗の表示から農薬の使用回数を確認し, 定植後に自ら使用する農薬の使用回数と併せて記帳していること</p> <p>(3) 自家育苗した種苗について, どのほ場から採取されたものか記録していること</p>
食品	53	<p>隣接ほ場からの農薬ドリフトの影響の回避</p> <p>(1) 隣接ほ場からの農薬ドリフトの影響について把握すること</p> <p>(2) 隣接ほ場からの農薬ドリフト対策について, 適切な方法で対策を実施していること</p>
環境	54	<p>病虫害・雑草が発生しにくい生産条件の整備(IPMIにおける「予防」の取組)</p> <p>(1) 病虫害・雑草が発生しにくい生産条件を整備していること(IPMIにおける「予防」の取組)</p>
環境	55	<p>病虫害・雑草の発生状況を把握した上での防除要否及びタイミングの判断(IPMIにおける「判断」の取組)</p> <p>(1) 病虫害・雑草の発生状況を把握した上で防除要否及びタイミングの判断をしていること(IPMIにおける「判断」の取組)</p>

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
環境	56	<p>多様な防除方法(防除資材, 使用方法)を活用した防除(IPMにおける「防除」の取組)</p> <p>(1) 多様な防除方法(防除資材, 使用方法)を活用した防除に取り組んでいること(IPMにおける「防除」の取組)</p>
食品	57	<p>使用する予定の農薬の情報をまとめ, 使用基準違反を防ぐ農薬使用計画を策定</p> <p>(1) 使用する予定の農薬の情報をまとめ, 農薬取締法に定められた「使用基準違反」にならないように確認し, 農薬使用計画を作成していること</p>
食品	58	<p>農薬使用計画に基づき, 適正に農薬を使用するとともに, 使用前に使用濃度や散布方法など, 適正な使用方法の再確認を実施</p> <p>(1) 農薬使用計画に基づき, 適正に農薬を使用するとともに, 使用前に使用濃度や散布方法など, 適正な使用方法を再確認していること</p>
環境	59	<p>農薬は, 周辺環境を汚染しない場所で必要な量だけ調製し, 使用した計量機器等の洗浄を適切に実施</p> <p>(1) 農薬専用の計量機器を使用して, 必要な量だけ調製していること</p> <p>(2) 調製に使用した計量機器等の洗浄を適切に実施していること</p>
環境	60	<p>農薬散布時における周辺作物・周辺住民等への影響の回避</p> <p>(1) 農薬散布時は, 周辺への影響をできるかぎり低減する対策をしていること</p>
労働	61	<p>農薬の容器等の表示内容を確認し, 表示に基づく安全な作業を行うための装備を整え, 調製, 防除, 片付け作業を行い, 防除衣, 保護装備等を適切に洗浄, 乾燥し, 他への汚染がないように保管</p> <p>(1) 農薬のラベルの表示内容に基づくマスク, ゴーグル, 不透性衣服, 長靴, 手袋等を着用していること</p> <p>(2) 防除衣や保護具は防除後に他の洗濯物と分けて洗濯し, 農薬や農産物と分けて保管していること</p>
食品環境	62	<p>農薬使用前に防除器具を点検し, 使用後に適切に残液を処理, 十分に洗浄し, 洗浄排水を処理</p> <p>(1) 農薬使用前に防除器具を点検し, 使用後に適切に残液を処理, 十分に洗浄し, 洗浄排水を処理していること</p>

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
食品	63	<p>農薬の使用記録の作成・保存</p> <p>(1) 農薬の使用状況を生産履歴台帳に記録し, 保存していること</p>
食品 環境 労働	64	<p>食品安全(容器移し替え禁止, いたずら防止の施錠等), 環境保全(流出防止対策等), 労働安全(毒劇・危険物表示, 通気性の確保等)に配慮した農薬の保管, 在庫管理の実施</p> <p>(1) 農薬は他の容器に移し替えを行わず, 施錠可能な保管庫で管理していること</p> <p>(2) 毒劇物に指定されている農薬は, 容器, 貯蔵庫に毒物・劇物を表示していること</p> <p>(3) 農薬は, 周囲に流出することがないように, 漏れ防止の対策を実施していること</p> <p>(4) 農薬の在庫について農薬管理簿に記録していること</p>
食品	65	<p>農薬の責任者による農薬適正使用の指示と検証</p> <p>(1) 農薬の責任者による農薬適正使用の指示と検証が行われていること</p>
食品	66	<p>残留農薬検査を行い, その結果を保存していること</p> <p>(1) (農産物)残留農薬検査を行うこと</p> <p>(2) (農産物)検査結果を保存していること</p>
食品 環境	67	<p>堆肥製造に関し, 適切な期間・温度の発酵維持による雑草種子, 有害微生物の殺滅対策等の実施及び適正な堆肥の施用</p> <p>(1) (堆肥を製造する場合) 堆肥製造に関し, 適切な期間・温度の発酵維持による雑草種子, 有害微生物の殺滅対策等を実施すること</p> <p>(2) 堆肥を施用する場合, 素材が明らかであり汚染につながる要因がないことを確認していること</p>

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
食品 環境	68	原材料・製造工程の把握による肥料等の安全性, 成分の確認と食品安全, 環境保全に配慮した肥料等の利用計画の策定
		(1) 肥料成分の安全性を確認していること
		(2) 肥料成分を把握, 適切な施肥設計を行うための計画を作成していること
環境	69	土壌診断の結果を踏まえた肥料の適正な施用や, 都道府県の施肥基準やJAの栽培暦等で示している施肥量, 施肥方法等に則した施肥計画を立て, 計画に基づく施肥の実施
		(1) 土壌診断結果の活用や栽培暦・施肥基準等を踏まえた施肥設計を作成し, その計画に沿って肥料を施用していること
農場	70	肥料等の使用記録の作成・保存
		(1) 肥料・資材等の使用状況を生産履歴台帳に記録し, 保存していること
食品 環境 労働	71	食品安全(未熟堆肥との接触による交差汚染防止, 農産物への接触防止等), 環境保全(環境への流出防止等), 労働安全(崩落・落下, 発熱・発火・爆発防止等)に配慮した肥料等の保管, 在庫管理の実施
		(1) 肥料等は, 未熟堆肥や農産物との接触を防ぎ, 適切な場所で保管していること
		(2) 堆肥の保管中は, 飛散防止の措置を講じていること
		(3) 肥料の在庫について肥料管理簿に記録していること
食品	72	茶の栽培期間において, 添加物を使用しないこと
		(1) 着色, 着味等を目的とする添加物を一切使用しないこと
		(2) 葉面散布を行わないこと(茶生産協会申し合わせ遵守)

<分野> 食品:食品安全, 環境:環境保全, 労働:労働安全, 人権:人権保護, 農場:農場経営管理

分野	番号	基準
食品	73	茶の荒茶加工の際, 着色・着味等を目的とする添加物は一切使用しないこと
		(1) 茶の荒茶加工の際, 着色・着味等を目的とする添加物は一切使用しないこと
労働	74	ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出, 取扱作業主任者の設置
		(1) (青果物, きのこと類, 茶) ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出を行い, 取扱主任者の設置をしていること
農場	75	ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録の作成・保存
		(1) (青果物, きのこと類, 茶) ボイラー及び圧力容器の自主点検を定期的を実施し, 自主点検記録を3年間保存していること

※仕上げ茶加工業者については, 栽培管理以外の項目とする。茶は緑茶に限る。認証の範囲は, 認証荒茶を用いて仕上げ加工したものを仕上げ茶として認証。仕上げ茶加工業者は県内の業者に限る。